

## Programa de asistencia para el sistema HACCP

### Contactos y coordinadores del HACCP

El Servicio de Inspección e Inocuidad de los Alimentos (FSIS) ha provisto una red de contratistas y coordinadores del sistema HACCP en los 50 estados de la Unión Americana, Puerto Rico y el Distrito de Columbia. Los contratistas y coordinadores trabajan juntos para combinar recursos y para promover que todas las plantas estatales y federales obtengan información fácilmente.

El Servicio de Investigación de Agricultura de la USDA suministra un Programa Modelo para patógenos en su página web:  
<http://www.arserrc.gov/mfs/>

### Modelos y Guías Generales del HACCP

\_\_\_\_\_ HACCP-1 Manual para la preparación de Planes HACCP.

\_\_\_\_\_ HACCP-3 Modelo HACCP general para productos molidos de carne y aves.

\_\_\_\_\_ HACCP-4 Modelo HACCP general para productos crudos; no incluye a productos molidos de carne y aves.

\_\_\_\_\_ HACCP-5 Modelo HACCP General para mataderos de aves.

\_\_\_\_\_ HACCP-6 Modelo HACCP General para el procesamiento mecánico de especies distintas/ pollo deshuesado mecánicamente.

\_\_\_\_\_ HACCP-7 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas procesados térmicamente, bajo esterilización comercial.

\_\_\_\_\_ HACCP-8 Modelo HACCP general para procesos de radiación.

\_\_\_\_\_ HACCP-9 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas con inhibidores secundarios, productos perecederos.

\_\_\_\_\_ HACCP-10 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas tratados térmicamente, poco perecederos.

\_\_\_\_\_ HACCP-11 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas perecederos sometidos a tratamiento térmico, cocinados parcialmente.

\_\_\_\_\_ HACCP-12 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas totalmente cocidos, perecederos.

\_\_\_\_\_ HACCP-13 Modelo HACCP general para mataderos de reses.

\_\_\_\_\_ HACCP-14 Modelo HACCP general para mataderos de puercos.

\_\_\_\_\_ HACCP-15 Modelo HACCP general para productos cárnicos y avícolas no perecederos, sin tratamiento térmico.

### Otra información sobre el sistema HACCP:

\_\_\_\_\_ Manual de principios y aplicación del Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos (HACCP).

\_\_\_\_\_ Instrumentación y manejo de los registros del plan HACCP videocasete y libro de trabajo. (Elaborado por Ohio State University Extension)

\_\_\_\_\_ El eje central del HACCP-Vídeo - en Cantonés, Vietnamés y Coreano.

\_\_\_\_\_ Para entender la estadística del control del proceso - libro de texto.

\_\_\_\_\_ Guía de auto-capacitación del sistema HACCP paquete disponible en español. HACCP

\_\_\_\_\_ El sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos Vídeo -disponible en formato para sordo-mudos (solamente bajo pedido).

\_\_\_\_\_ Prevención de enfermedades provocadas por *Listeria monocytogenes* videocasete y folleto sobre la listeria.

\_\_\_\_\_ Instrumentación del sistema HACCP en plantas pequeñas. Vídeo, disponible en inglés, chino y español.

\_\_\_\_\_ El control de *Listeria Monocytogenes* en plantas micro de productos cárnicos y avícolas. (Elaborado por Pennsylvania State University Extension). Inglés y español.

Los modelos del sistema HACCP están disponibles en la página web del FSIS <http://www.fsis.usda.gov>, en la sección de instrumentación del sistema HACCP .

Para solicitar copias gratis de los materiales arriba listados, dirija una solicitud al número de FAX:

(202) 720-0582; o escriba a la oficina de coordinación de plantas pequeñas:

Small Plant Coordination Office

(su dirección está en el lado opuesto de este folleto)

## Programas de capacitación y base de datos de los recursos del sistema HACCP

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) y la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) crearon programas de capacitación del sistema HACCP y una base de datos con los recursos disponibles para apoyar las necesidades de información continua de la industria y de los profesionales al servicio de la industria de los alimentos a cargo de la puesta en práctica de los programas tipo HACCP. La base de datos proporciona listados actualizados de los programas de capacitación, materiales y asesores que ofrecen programas de capacitación u otros recursos para el sistema HACCP.

La página electrónica de la base de datos es:  
<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodborne/foodborn.htm>

La página electrónica también enlaza a otras fuentes de recursos en Internet, con información sobre el sistema HACCP, como modelos generales, reglamentos y capacitación. También se pueden obtener actualizaciones para las partes interesadas, y las directivas HACCP 5000.1 y 5400.5.

**Para mayor información comuníquese con el Centro de información y educación de la USDA/FDA sobre enfermedades causadas por alimentos.**

**National Agricultural Library/USDA 1031  
Baltimore Blvd., Room 304  
Beltsville, MD 20705-2351  
(301) 504-6365; fax: (301) 504-6409  
correo electrónico: [foodborne@nal.usda.gov](mailto:foodborne@nal.usda.gov)**

## Dónde obtener mayor información

- Página electrónica del FSIS:  
<http://www.fsis.usda.gov>
- Centro de Servicios Técnicos del FSIS  
1-800-233-3935, ext. 2
- Línea de ayuda para productos cárnicos y avícolas de la USDA  
1-800-535-4555
- Alianza HACCP Internacional  
1-979-862-3643  
Página electrónica:  
[Http://haccpalliance.org](http://haccpalliance.org)

Para mayor información comuníquese con Mary Cutshall:

Small/Very Small Plant Coordinator  
New Initiatives Staff  
Food Safety and Inspection Service  
U.S. Department of Agriculture  
1400 Independence Avenue, SW  
Room 2925, South Building  
Washington, DC 20250-3700  
(202) 205-0010; Fax (202) 720-0582



United States  
Department of  
Agriculture

Food Safety  
and Inspection  
Service

## Sistema de Análisis de Riesgos y Puntos Críticos de Control (HACCP)

### Programa de asistencia para plantas procesadoras pequeñas y micro

### Recursos disponibles para el Sistema HACCP

**Mayo de 2001**